

## - Entrées -

**Terrine de foie gras au sauternes** 18€

Chutney de figues, toasts de pain d'épices

**Carpaccio de Boutargue** 19€

Accompagné de tranches d'avocat, zest d'agrumes

**Tchik and Tchouk** 17€

Poivrons, oignons, pois-chiche, oeuf pochés et chips de pastrami  
En cocotte

**Saumon fumé d'Ecosse BIO** 20€

Accompagné de Blinis et beurre salé

## - Plats -

**Joue de Boeuf Vigneronne** 28€

Avec ses légumes d'automne

**Steak de Thon** 27€

Sésame noir, pistou de roquette et mousseline de potimarron

**Risotto crémeux** 24€

Avec son filet de Rouget et tapenade

**Entrecôte Simmental 350g** 33€

Sauce au poivre de Madagascar, écrasé de pomme de terre, sel de Guérande, huile d'olive de Crète

**Gambas en papillon** 29€

Riz tomate, persillade et poireau confit

**Grillades, Samedi soir et Dimanche 12H (Sur réservation)**

Bar grillés, Côte de Boeuf

## - Desserts -

**Tarte Tatin aux pommes Caramel beurre salé et glace vanille** 10€

**Tartelette lemon curd, éclat de meringue** 9,5€

**Assiette de fromage d'Yvonne** 13€

**Mi-cuit Cacao Barry 72%, glace Praline** 9,5€

**Café ou thé Gourmand** 9€

### • Le p'tit meunier (17 €) •

- Cordon bleu, colin pané, steak haché avec des légumes ou frites.
- Boisson au verre (24 cl)
- Deux boules de glace au choix.